**高中家政 餐點製作講義**

班級：\_\_\_\_\_\_\_\_組別：\_\_\_\_\_\_\_\_姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_座號：\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 烹飪整潔（30%） | 烹飪秩序（40%） | 烹飪講義（30%） |
|  |  |  |

1. 餐點名稱： **珍珠丸子**\_\_\_
2. 材料：（全部為自帶）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名稱 | 重量 | 名稱 | 重量 |
| A.皮： |  | 玉米粒 | 6T |
| 長糯米 | 1台斤 | C.調味料： |  |
| 火腿片 | 3片 | 醬油 | 4t |
| B.餡： |  | 香油 | 2t |
| 豬絞肉 | 1台斤 | 鹽 | 1t |
| 乾香菇 | 5小朵 | 白胡椒粉 | ½t |
| 荸薺 | 4顆 | 蔥末 | 3T（二條） |
| 鮮蝦 | 12條 | 太白粉 | 2T |

1. 工具：★★

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名稱 | 整組 | 備註 |
| 圍裙一件 | 廚房紙巾一捆 | 可自備辣椒醬 |
| 保鮮盒(裝成品)一個 | 食譜 | ※圍裙要檢查 |
| 免洗手套（手扒雞）一雙 |  |  |

1. 步驟：
2. 長糯米洗淨後泡水4小時，瀝乾，再與火腿末拌勻備用。
3. 香菇泡軟，去蒂。香菇、荸薺、鮮蝦切碎，放進大鋼盆，加入絞肉、玉米粒、調味料一起攪拌。
4. 用手擠出乒乓球大小之肉球，沾滾上長糯米。
5. 入蒸籠，大火蒸12分鐘即可。
6. 心得及建議：
7. 問與答：

1.太白粉、地瓜粉、玉米粉、糯米粉、澄粉有何不同？各適合做成什麼料理？